

# Les Fruits de Mer

<b><u>L'ASSIETTE DE L'ECAILLER</u></b>	26,90 €
6 Huitres Fines de Claires N°4, 2 Crevettes Roses, Crevettes Grises, Bulots, Bigorneaux	
<b><u>LE PLATEAU DU MAREYEUR</u></b>	43 €
1/2 Tourteau, 3 Crevettes Roses, 9 Huitres Fines de Claires N°4, 2 Amandes, 2 Moules d'Espagne, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Grises	
<b><u>LE PLATEAU PRESTIGE</u></b>	69 €
1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 1 Langoustine, 3 Crevettes Roses, Crevettes Grises 12 Huitres Fines de Claires N°4, 2 Moules d'Espagne, 2 Amandes, Bulots, Bigorneaux	
<b><u>FARANDOLE DE FRUITS DE MER CUIITS</u></b>	59 €
1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 2 Langoustines, Bulots, 6 Crevettes Roses, Crevettes Grises, Bigorneaux	
<b><u>LE PLATEAU ROYAL POUR DEUX PERSONNES</u></b>	132 €
1 Homard , 1 Tourteau, 2 Langoustines, 6 Crevettes Roses, Crevettes Grises 24 Huitres Fines de Claires N°4, 4 Moules d'Espagne, Bulots, 4 Amandes	
<b><u>SPECIALES "GILLARDEAU "</u></b>	
Résultats de la Passion d'un Homme Pour un Art Hérité de sa Famille, les Huitres Gillardeau Sont des Huitres Charnues et Savoureuses, Caractérisées par un Remarquable Equilibre entre Douceur et Salinité, Moelleuses et Croquantes à la fois, et Auront Nécessité Quatre ans d'Elevage	
<b>Numéro 2.....les 6</b>	27 €
<b><u>FINES DE CLAIRES</u></b>	
La Plus Connue Des Huitres est la Marennes, Creuse, Elevée Dans Des Parcs Appelés Claires. Les Huitres de Claires sont Parquées Pendant un Minimum de 2 Mois, ce Qui Leur Permet de Protéger Leur Croissance et d'Acquérir une Belle Couleur Verte	
<b>Numéro 4.....les 6</b>	15 €

# Les Coquillages

Crevettes Grises (120 Grs Env )	10,90 €
Bulots Mayonnaise, la Portion	8,80 €
Langoustines Mayonnaise (450 Grs Env)	30,80 €
1/2 Homard Froid Mayonnaise	24,00 €
1/2 Tourteau Mayonnaise	9,00 €
Crevettes Roses de l'Océan Atlantique (120 Grs Env )	12,60 €
Amandes, les Six	5,90 €